cosda

CIPFP Costa de Azahar
Generalitat Valenciana · FP de Castellón

BASES DEL

II Concurso Nacional de Catas

COSDA · 5 y 6 de abril de 2027

LUGAR DE CELEBRACIÓN

COSDA (Centro Integrado Público de Formación Profesional Costa de Azahar)

FECHAS

Lunes 5 y martes 6 de abril de 2027

INSCRIPCIONES

Hasta el 8 de marzo de 2027, a través del siguiente enlace: Formulario de inscripción

01 PROGRAMA

DÍA 1
Lunes 5 de abril de 2027
05/04/2027 · COSDA

09:40	Acreditaciones
10:00	Acto de bienvenida
10:15	**Prueba teórica (tipo test)**
11:00	Charla de bodega
11:30	**Coffee break**
12:00	**Prueba de cata**
12:45	Charla de bodega
13:30	**Comida**
15:15	**Fallo del jurado**
15:45	Visita guiada a bodega
19:30	Regreso
20:30	**Cena en COSDA**

DÍA 2 · FINAL
Martes 6 de abril de 2027
06/04/2027 · COSDA

08:30	Acreditaciones y desayuno
09:15	**Prueba de maridajes**
10:15	Charla del sumiller
10:45	**Prueba de cata de 4 vinos**
11:30	**Coffee break**
12:15	**Ceremonia de entrega de premios**
12:30	Acto de clausura

Salud | Sostenibilidad | Solidaridad e inclusión | Transparencia

02 PARTICIPANTES

Pueden inscribirse todos los alumnos y alumnas en activo de cualquier escuela de hostelería de España que cursen cualquier ciclo formativo de grado medio o superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo.

- La edad mínima de los participantes es de 17 años.
- La organización se reserva el derecho de ajustar el número de participantes por centro en función de las inscripciones.
- Cada centro educativo participante tendrá un/una participante en la final.

03 ALOJAMIENTO

El desplazamiento y el alojamiento corren a cargo de los participantes o de los centros educativos. Disponemos de condiciones especiales para participantes y acompañantes.

04 COMIDAS Y ACTIVIDADES

Todas las actividades del programa que se desarrollen en COSDA, así como los desplazamientos y las visitas a bodega, corren a cargo de COSDA. Los servicios de coffee break, almuerzos, comidas, cenas y desayunos serán elaborados y servidos por el alumnado de COSDA, de forma gratuita para los participantes y sus acompañantes inscritos.

05 PRUEBAS DEL PRIMER DÍA

El primer día constará de dos pruebas:

PRUEBA 1

Prueba teórica

50 preguntas tipo test con contenidos generales sobre el vino y su servicio en España.

PRUEBA 2

Prueba de cata

Cata de 4 vinos de España, en la que se deberá cumplimentar:

1	2	3	4	5
Añada	Variedad	Denominación de origen o zona geográfica (España)	Crianza (si procede)	Breve nota de cata

50 % **50 %**

En esta fase, la Prueba 1 tendrá un valor del **50 %** y la Prueba 2 el otro **50 %**. Con la nota obtenida en ambas pruebas se determinarán los finalistas que pasarán a la final del martes: el mejor participante de cada centro educativo tendrá pase a la final.

06 MIEMBROS DEL JURADO

El jurado estará compuesto por un representante de COSDA, un representante de Vindicas (Asociación de distribuidores de vinos de calidad de Castellón) y un representante de los establecimientos con estrellas Michelin.

REPRESENTANTE DE
COSDA

REPRESENTANTE DE
Vindicas · Asociación de distribuidores de vinos de calidad de Castellón

REPRESENTANTE DE
Los establecimientos con estrellas Michelin

07 PRUEBAS DE LA FINAL

El segundo día constará de dos pruebas:

PRUEBA 1

Prueba de maridaje

Los participantes recibirán un documento con 5 platos creados por nuestros establecimientos con estrellas Michelin. A partir de esas recetas, deberán acompañar cada plato con uno o más vinos (de origen español y de libre elección) y argumentar su elección según su criterio.

PRUEBA 2

Prueba de cata

Cata de 4 vinos de España, en la que se deberá cumplimentar:

- Añada.
- Variedad.
- Denominación de origen o zona geográfica (España).
- Crianza (si procede).
- Breve nota de cata.

1+2 Con los resultados de ambas pruebas se fallará el/la **ganador/a del II Concurso Nacional de Catas**.

08 PREMIOS

1.º

Alumno/a y escuela ganadores

Pack enoturístico para 4 personas (premiado/a y profesor/a con sus respectivos acompañantes), con 1 noche en régimen de todo incluido y experiencia vitícola (visita a bodega y degustación), además de un lote de productos gourmet y otro lote de vinos.

2.º y 3.er clasificado

Un lote de productos gourmet y una botella magnum.

Todos los participantes

Cada participante recibirá un obsequio por asistencia.

Salud | Sostenibilidad | Solidaridad e inclusión | Transparencia